

**DATOS PRODUCTO**

CÓDIGO PRODUCTO:	360	MARCA:	
DENOMINACIÓN PRODUCTO:	Base de pizza con tomate	CÓDIGO EAN 13 (UNITARIO):	8437013 2116 11
TIPO PRODUCTO:	Base de pizza congelada	CÓDIGO EAN 128 (CAJA):	0843701 3211 611

PESO:	345	gramos
DIÁMETRO:	32 ± 1	cm

**LISTADO INGREDIENTES**

INGREDIENTES	ORÍGEN		% proporción sobre el producto final		
	NATURALEZA	PAÍS	gramos	%	
<b>Base</b>					
Harina de trigo	Vegetal	España	280	81,16	
Agua	Agua	España			
Aceite de oliva virgen extra	Vegetal	España			
Aceite de girasol	Vegetal	España			
Sal	Mineral	España			
Levadura, emulgente (E-491)	Microorganismo	España			
Azúcar	Vegetal	España			
<b>Guarnición</b>					
Salsa de tomate (puré de tomate y acidulante (E-330))		Vegetal	España	5	4
			6	18,8	

**LISTADO INGREDIENTES PARA ETIQUETA**

INGREDIENTES: BASE (81 %): Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, aceites vegetales (oliva virgen extra y girasol), sal, levadura, emulgente (E-491) y azúcar.  
 GUARNICIÓN : Salsa de tomate (19 %) (puré de tomate y acidulante (E-330)). Puede contener trazas de APIO, SULFITOS, HUEVO, LECHE, SOJA, PESCADO y MOSTAZA.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO**

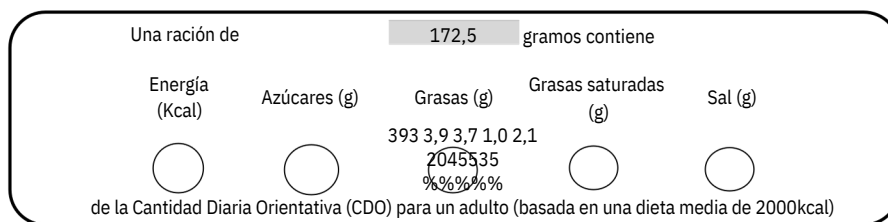
PARÁMETRO	LÍMITE	LIMITES SEGÚN NORMATIVA
Escherichia coli (ufc/g)	< 10 ufc/g	No se establecen criterios según Reglamento UE 2073/2015 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios
Salmonella (Ausencia/Presencia en 25g)	Aus enc ia/ 25g	
Listeria monocytogenes (Ausencia/Presencia en 25g)	Aus enc ia/ 25g	

**ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO**

Aspe cto	Fondo de color rojo con un borde blanquecino
Olor	Característico del producto Característico del
Co lor	producto Característico del producto Crujiente
Sabo r	
Te xtur a	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)**

Valor energético (Kcal)	228
Valor energético (KJ)	967
Grasas (g)	2,2
de las cuales saturadas (g)	0,6
Hidratos de carbono (g)	43
de los cuales azúcares (g)	2,3
Fibra alimentaria (g)	2,6
Proteínas (g)	7,8
Sat (g)	1,2



#### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS O INTOLERANCIAS

ALÉRGENOS	ALÉRGENO DIRECTO	ALÉRGENO INDIRECTO
GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)	X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		
HUEVOS y productos a base de huevo		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuete		
SOJA y productos a base de soja		X
LECHE y sus derivados		X
FRUTOS DE CÁSCARA (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados)		
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10ppm		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		

#### OGM's

¿Contiene el producto organismos genéticamente modificados? NO

#### POBLACIÓN DE DESTINO

El alimento está destinado a la población en general, excepto a las personas alérgicas o intolerantes a alguna de las sustancias indicadas en el apartado "Información sobre alérgenos o intolerancias".

#### MODO DE EMPLEO

1) Precalentar el horno a 220°C. 2) Colocar la pizza en la bandeja en la posición central del horno. 3) Hornear durante 8-10 minutos, comprobando el grado de horneado al gusto.

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Conservar a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar.

#### VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

365 días desde el día de fabricación.

#### CODIFICACIÓN DEL NÚMERO DE LOTE

6 dígitos correspondientes a la fecha de fabricación (ddmmaa)+1600.

#### CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

	PESO (g)	UNIDADES	MEDIDA (cm)	MATERIAL
Film	3	1	-	POLIOLEFINA
Plato	0	0	-	-
Estuche	0	-	-	-
Caja Pr	324	1	34 x 34 x 22,5	CARTÓN
ec into	0,002	1	-	POLIPROPILENO
Etiqueta	0,001	1	-	POLIPROPILENO

CAJA				
Unidades producto	Nº envases film	Nº platos	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
15	15	0	5,2	5,54

PALET				
Nº cajas / capa	Nº capas / palet	Nº cajas / palet	Peso bruto (kg)	Dimensiones (cm)
6	7	42	257,8	80 x 120 x 195